

Cake puro chocolate



Ingredientes

Para la cake

Azucar: 250 g

Polvo de hornear: 1 cedita.

Huevos: 2 Unidades

Agua: 150 cc

Mayonesa: 180 g

Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca

Cacao Amargo: 60 g

Sal fina: Una pizca

Harina: 250 g

Para la ganache de caramelo

Manteca: 60 g

Azucar: 200 grs.

Chocolate Semiamargo: 180 g

Crema de leche doble: 350 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos 2 huevos con 250 g de azúcar

- Car hasta que esté bien espumoso.
- Tamizamos 250 g de *harina*, 60 g de cacao amargo, 1 cda de *café* de polvo de hornear, 1 pizca de sal y pizca de bicarbonato
- Reservamos.
- Añadimos al batido espumoso 180 g de *mayonesa* y continuamos trabajando.
- Incorporamos los secos reservados intercalados con 150 cc de agua.

- Llevamos la preparación a 3 moldes de 20 cm de diámetro y horneamos a 180°C por 15 minutos.

Para la ganache de caramelo

- Hacer un caramelo con 200 g de azúcar sobre una olla pequeña de fondo grueso o de cobre.
- Mientras se llega al punto caramelo calentamos 350 g de *crema* y cuando el azúcar esté fundido y de *color* oscuro incorporamos la *crema*
- Trabajamos con un batidor de alambre y volcamos la mitad en un bol con 180 g de **chocolate** semiamargo
- Mezclamos hasta fundir, añadimos el resto de la *crema* de caramelo y 60 g de *manteca*
- Reservamos en frío.
- Desglasamos con una parte de la *crema* caliente y colocamos el *café* en la *crema*.
- Incorporamos el resto de la *crema*, el *chocolate* y la *manteca*.
- Esta ganache se puede perfumar con *café* instantáneo.

Para el armado

sobre cada disco de masa colocamos la ganache fríacute

- A con una manga con pico rizado
- Decoramos con palitos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-puro-chocolate>